

ICS 67.080.20
X 26

DBS50

重 庆 市 地 方 标 准

DBS 50/ 003—2011

食品安全地方标准
保鲜花椒

2011-08-19 发布

2011-10-01 实施

重庆市卫生局 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规则起草。

本标准起草单位：重庆市计量质量检测研究院、重庆椒王花椒股份有限公司。

本标准主要起草人：李沿飞、屠大伟、董新桥、聂果、吴元建。

本标准于2011年08月19日首次发布。

请注意本文本的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。

食品安全地方标准

保鲜花椒

1 范围

本标准规定了保鲜花椒的术语和定义、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于以鲜花椒为原料，经清理、灭酶、真空包装等工艺加工而成的保鲜花椒。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2763 食品中农药最大残留限量
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 191 包装贮运图示标志
- GB/T 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定
- GB/T 5009.15 食品中镉的测定
- GB/T 5009.17 食品中总汞及有机汞的测定
- GB/T 5009.20 食品中有机磷农药残留量的测定
- GB/T 5009.102 植物性食品中辛硫磷农药残留量的测定
- GB/T 5009.109 柑桔中水胺硫磷残留量的测定
- GB/T 12729.7 香辛料和调味品 总灰分的测定
- GB/T 12729.9 香辛料和调味品 酸不溶性灰分的测定
- GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
- NY 5323 无公害食品 香辛料
- NY/T 1096 食品中草甘膦残留量测定
- NY/T 1652 蔬菜、水果中克螨特残留量的测定 气相色谱法
- SB/T 10040 花椒
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 国家质量监督检验检疫总局令〔2005〕第75号《定量包装商品计量监督管理办法》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

保鲜花椒

以鲜花椒为原料，经清理、灭酶、真空包装等工艺加工制成的保鲜花椒。

3.2

霉粒

霉菌所致颜色暗灰，有哈味或霉味的花椒颗粒。

3.3

油椒

表面油包破坏、变色的花椒颗粒。

4 要求

4.1 鲜花椒

鲜绿色或黄绿色，无变色椒和油椒，具有鲜花椒固有的滋味和气味、无异味，无腐烂粒和外来杂质。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽和外观	鲜绿色或黄绿色	将样品置于洁净白色容器中,在光线充足的条件下目测、鼻嗅、口尝
气味与滋味	具有鲜花椒固有的滋味和气味,无异味	
组织形态	无霉粒、腐烂粒,无变黑椒和油椒	
杂质	无粗枝大叶,无花椒刺,允许有少量细枝叶和细蒂柄,无正常视力可见的其他外来杂质	

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目	指标	检验方法
水分/(mL/100g)	75	GB 5009.3 第三法
挥发油(以干基计)/(mL/100g)	2.5	SB/T 10040
总灰分/(g/100g)	5	GB/T 12729.7

表 2 (续)

项目	指标	检验方法
酸不溶性灰分/(g/100g)	0.5	GB/T 12729.9
铅(以Pb计)/(mg/kg)	0.5	GB 5009.12
总砷(以As计)/(mg/kg)	0.5	GB/T 5009.11
镉(以Cd计)/(mg/kg)	0.2	GB/T 5009.15
总汞(以Hg计)/(mg/kg)	0.02	GB/T 5009.17
辛硫磷/(mg/kg)	0.05	GB/T 5009.102
草甘磷/(mg/kg)	0.1	NY/T 1096
水胺硫磷/(mg/kg)	0.02	GB/T 5009.109
克螨特/(mg/kg)	5	NY/T 1652

4.4 其他农药残留限量

应符合 GB 2763 及国家有关规定和公告。

4.5 食品添加剂

4.5.1 食品添加剂的质量应符合相应的国家标准和公告的规定。

4.5.2 食品添加剂的品种及其使用量应符合 GB 2760 和相关公告的规定。

4.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。检验方法按JJF 1070规定的方法进行。

5 检验规则

5.1 组批

同一批投料、同一生产线、同一班次生产的同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

所抽样品须为同一批次保质期内的产品，抽样基数不得低于100个最小包装，总重量不低于30kg，抽取样品不少于2个最小包装，重量不低于1kg，样品分成两份，一份供检验用，一份供复检备用。型式检验加倍抽样。

5.3 检验分类

5.3.1 出厂检验

出厂检验项目为感官、水分、总灰分、酸不溶性灰分和净含量。每批产品应经厂(公司)质检部门检测合格，并签发产品合格证明后才能出厂。

5.3.2 型式检验

型式检验项目为本标准的全部项目。有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定时；
- b) 正常生产时每半年进行一次；
- c) 原料、配方及生产工艺有改变时；
- d) 停产半年后恢复生产时；
- e) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- f) 国家行政管理部门提出型式检验要求时。

5.4 判定规则

检验结果全部符合本标准要求时，则判定该批产品为合格品。检验结果中有一项以上（含一项）指标不符合本标准要求时，以复检备用样品或以相同批次产品加倍抽样，对不合格项目进行复检，如复检仍有不合格项，则判定该批产品为不合格品。

6 标志、标签、包装、运输及贮存

6.1 标志、标签

应符合GB 7718和GB/T 191规定。

6.2 包装

应符合国家相关食品安全标准和有关规定。

6.3 运输

运输产品时应避免日晒雨淋，不得与有毒、有害、有异味或影响产品品质的物品混装运输，运输工具应清洁、干燥、无污染。

6.4 贮存

6.4.1 产品应在 - 12 ~ - 18 的库房内贮存，库房内应有防尘、防蝇、防鼠等设施，不得与有毒、有害、有异味或影响产品品质的物品混贮。

6.4.2 产品贮存应离地离墙，分类堆放。

6.5 保质期

在符合本标准规定的贮存条件下，保质期为12个月。
